MONDAINE

NEW YEAR'S EVE MENU

200 € / PERSONNE
PRIX NET TTC EN EUROS, SERVICE INCLUS



Foie gras de canard, chutney mangue
& truffe noire
Duck foie gras, apple or mango chutney, black truffle

ou / or

Velouté Dubarry truffé
Truffled Dubarry velouté

•

Homard bleu rôti, légumes d'hiver, bisque
Roasted blue lobster, winter vegetables, bisque

ou / or

Suprême de volaille de Bresse, sauce suprême au foie gras, purée de pomme de terre, truffe noire
Bresse chicken supreme, foie gras supreme sauce, mashed potatoes, black truffle

•

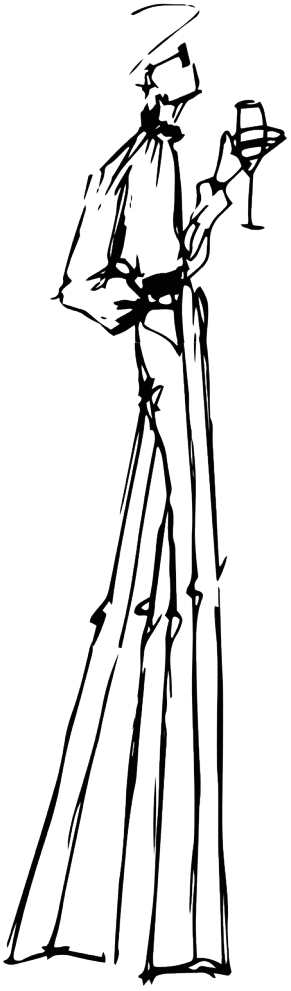
Macaron aux fruits exotiques
Exotic fruit macaron

MONDAINE

le Paris

NEW YEAR'S EVE MENU

450 € / PERSONNE
PRIX NET TTC EN EUROS, SERVICE INCLUS



Tartare de bar, huile d'olive, citron caviar, caviar
Sea bass tartare, olive oil, finger lime, caviar

•

Foie gras de canard, chutney mangue, truffe noire
Duck foie gras, mango chutney, black truffle

Velouté Dubarry truffé
Truffled Dubarry velouté

•

Homard bleu rôti, légumes d'hiver, bisque, caviar
Roasted blue lobster, winter vegetables, bisque, caviar

ou / or

Suprême de volaille de Bresse, sauce suprême au foie gras, purée de pomme de terre, truffe noire
Bresse chicken supreme, foie gras supreme sauce, mashed potatoes, black truffle

•

Macaron aux fruits exotiques
Exotic fruit macaron